

MALMÖ

PEMBERT & COMPANY™

ETABL 2015

TAKE AWAY – HELGENS MATKASSE TRE RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Rökt och gravad laxtatar med grillad sparris, rädisa, algrom och gräslökskräm samt friterat surdegsbröd. *Allergener: gluten och ägg*

VEGETARISK FÖRRÄTT

Kryddbakad morot med grillad sparris, rädisa, algrom och gräslökskräm samt friterat surdegsbröd. *Allergener: gluten och ägg*

Så här gör du båda förrätterna: Lägg upp på tallriken och njut!

VARMRÄTT

Kyckling gremulata med dijonfärsipotatis och sallad på vaxböna, vårlök och rödlök samt ramlökskräm och machésallad. *Allergener: ägg*

VEGETARISK VARMRÄTT

Gråärtsfalafel med dijonfärsipotatis och sallad på vaxböna, vårlök och rödlök samt ramlökskräm och machésallad. *Allergener: ägg*

Så här gör du med varmrätten: Värm kyckling eller gråärta i 160 grader 15 minuter. Lägg på tallrik med övriga ingredienser klar att servera!

DESSERT

Chokladmousse med hallon och kakaocrisp, maräng samt myltade björnbär
Allergener: laktos

Så här gör du: Häll över crispet på desserten färdig att avnjutas!

DRYCKESREKOMMENDATIONER

FÖRRÄTT Nr 75131, 2019, Chablis Bouchard Aïne & Fils, Frankrike

VARMRÄTT Nr 4661, 2017, Noble Wines 337 Cabernet Sauvignon; California, USA

DESSERT Nr 92118, 2018, Sobero Moscato d'Asti, Italien

